

KNIPSER



2019er Sauvignon Blanc

Qualitätswein

Rebsorten: Sauvignon Blanc

Geschmacksrichtung: trocken

Speiseempfehlung: Spargelgerichte; Meeresfrüchtesalat; Perfekt zur Asiaküche.

Trinkreife/Lagerung: 2020 bis 2022

Säure: 6,7 g/l

Restsüße: 4,6 g/l

Alkohol: 12,3 % vol.

Cuvée aus verschiedenen Weinbergen mit Kalkgestein und alluvialen Böden (Kiese und Sande aus Ablagerungen des Rheins). Selektive Handlese. Kaltmazeration über Nacht in der Tankpresse unter Sauerstoffabschluss. Gekühlte Vergärung bei 19°C im Edelstahltank. Intensiver Duft nach Holunderblüte, Stachelbeere und gelben Früchten. Lang nachklingend, saftig und animierend.

Pressestimmen:

DER FEINSCHMECKER

"Charaktervoller Sauvignon Blanc, ein Paradowein dieser Rebsorte, auffällig elegant und feinfruchtig mit exotischen Noten, dabei niemals aromatisch überzogen."

DER FEINSCHMECKER 1/2020 WEIN Special

100 Weine, die Sie kaufen sollten

„Musterbeispiel für den Ausbau dieser Rebsorte: nicht zu laut. Das Bukett in Balance zwischen Reife und grüner Frische, rebsortentypisch Stachelbeere, Pfirsich und Holunder.“